Cuisinière
E 5775MC

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Pendant et après le fonctionnement de l'appareil, le hublot de porte est chaud, les récipients et leur contenu peuvent basculer, et les composants de la table s'échauffent. Tenez les enfants éloignés.
Si ces différents points ne sont pas respectés, cela pourrait occasionner des risques matériel et corporel.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

SOMMAIRE

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants 4

Description de l'appareil 7

Utilisation de la cuisinière 8
Le four 8
Les plaques électriques 12

Conseils d'utilisation 13

Accessoires fournis avec l'appareil 14

Entretien et nettoyage 15

Remplacement de l'ampoule d'éclairage 16

En cas d'anomalie de fonctionnement 17

Garantie 18

Service Après-Vente 18

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques 19

Consignes de sécurité 20
Raccordement électrique 20

Installation 20

Comment lire votre notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.

Instructions de sécurité

Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informations liées à la protection de l'environnement

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Installation

- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Cette cuisinière est lourde: faites attention lors de son déplacement.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- L'appareil doit être débranché pendant l'installation ou dans l'éventualité d'une intervention.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le remplacement ne doit être effectué que par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent comme un jouet.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites chauffer le four une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets,...) : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels.
- Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne l'utilisez pas comme plat à rôtir.
- En plus du(des) accessoires fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux,… résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Pendant l'utilisation du four la lèchefrite (si votre appareil en est équipé) devient chaude; utilisez des gants de cuisson thermique quand vous la sortez.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt ».
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de la cuisinière.

- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'inflammer.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position « arrêt ») et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Sur la porte ouverte du four :
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des zones de cuisson (torchons, feuilles d'aluminium, etc.).
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle (si présent) doit être relevé.
- Essuyez les salissures se trouvant sur la surface du couvercle (si présent) avant de l'ouvrir.
- Avant de fermer le couvercle (si présent), mettez toutes les manettes sur la position « arrêt » et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.
- La façade de votre four est chaude pendant l'utiilsation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'utiliser et d'installer cet appareil. Nous vous remercions de votre attention.
Notre responsabilité ne saurait être engagée, en cas de mauvaise utilisation et de non respect des règles de sécurité. Veillez également à respecter scrupuleusement les instructions d'entretien et de nettoyage.

Service

- En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous au chapitre « EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ». Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire sur votre appareil, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,…) veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente. Indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de produit et de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique.
- En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

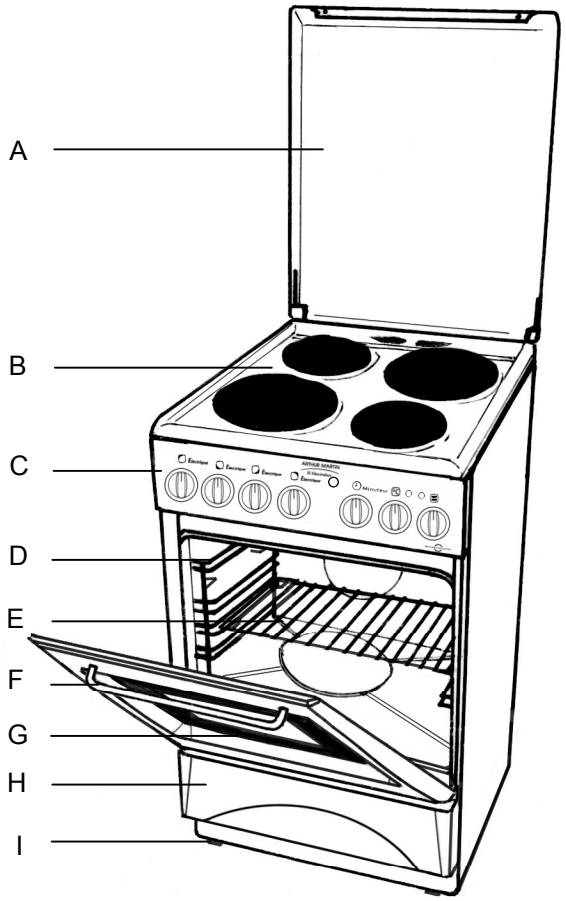
Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions appropriées.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

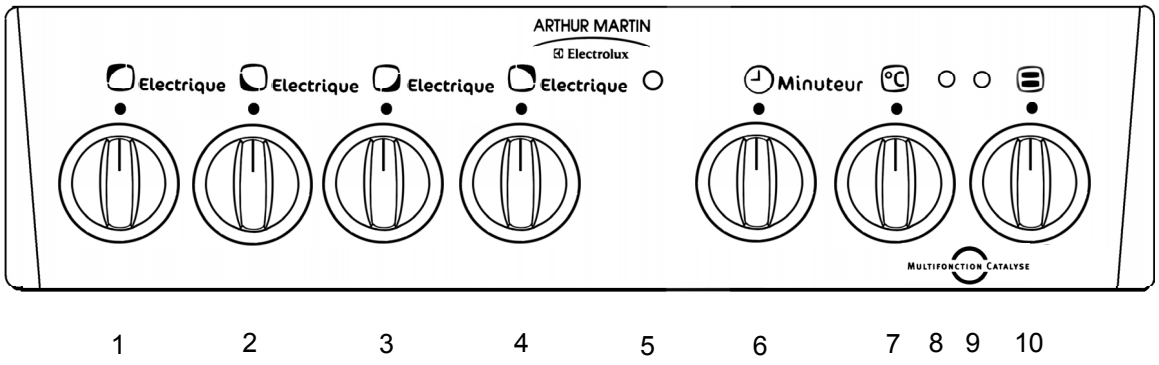
A l'attention de l'utilisateur

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Couvercle de table
B. Table de cuisson
C. Bandeau de commande
D. Gradins à fil
E. Grille de four
F. Poignée de la porte du four
G. Porte du four
H. Tiroir
I. Pieds réglables



Le bandeau de commande



1. Manette de commande plaque arrière-gauche
2. Manette de commande plaque avant gauche
3. Manette de commande plaque avant droite
4. Manette de commande plaque arrière droite
5. Voyant de fonctionnement des plaques
6. Minuteur
7. Thermostat
8. Voyant du thermostat
9. Voyant de fonctionnement du four
10. Sélecteur

UTILISATION DE LA CUISINIERE

Le four

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Mise en service

⚠ **Avant la première utilisation de votre four faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**

⚠ **Retirez tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière avant son utilisation.**

☞ **Comment procéder**

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous le(s) accessoire(s) du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de l'appareil.
4. Faites chauffer le four à vide en positionnant le thermostat sur le repère maxi pendant 45 minutes environ afin d'éliminer l'odeur du calorifuge

La même procédure sera répétée également pour le grilloir pendant 5-10 minutes.
Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

Utilisation du four

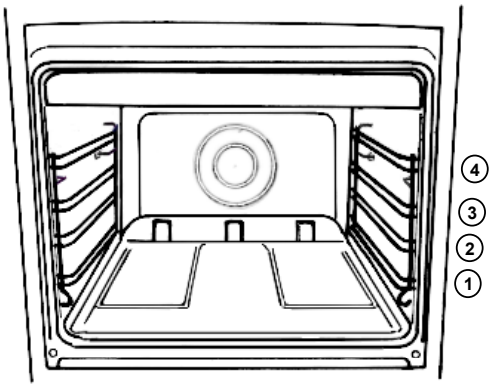
⚠ ***La porte est chaude pendant le fonctionnement du four. Eloignez les jeunes enfants.***

Lorsque vous ouvrez la porte de four gardez la distance. Ne la laissez pas retomber, soutenez-la par la poignée jusqu'à ce qu'elle est complètement ouverte.

Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle de la cuisinière doit être relevé afin d'éviter toute surchauffe.

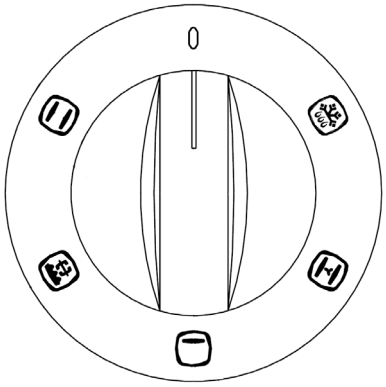
Avant de mettre en fonctionnement le four, vous devez sélectionner une position du minuteur (voir paragraphe « Le minuteur sonore »).

Le four est équipé de gradins à fil. Les niveaux de gradin sont comptés de bas en haut, conformément au dessin.



Le sélecteur de fonctions

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande du four. En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez :



0 Position arrêt

Cuisson traditionnelle

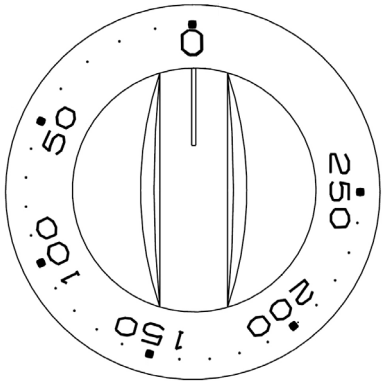
Position grilloir / tournebroche

Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

Cuisson par chaleur tournante

Décongélation

Positionnez la manette sur l'un des ces symboles pour obtenir la fonction désirée.



Le thermostat

Le réglage de la température (entre 50 et 250°C) s'effectue en tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le voyant du thermostat

Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Le voyant de fonctionnement du four

Ce voyant s'allume lorsque le four est en fonctionnement.

Le voyant de fonctionnement des plaques

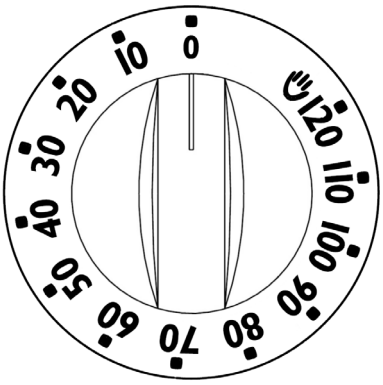
Ce voyant s'allume lorsque la manette correspondant à une plaque électrique est sur une position de cuisson.

L'éclairage

Le four est équipé d'un éclairage permettant de contrôler les mets durant la cuisson. Il fonctionne dès que l'on utilise le four.

Le minuteur sonore

⚠ **Avant de mettre en fonctionnement le four, vous devez sélectionner une position du minuteur.**



Le minuteur sonore commande l'arrêt automatique du four après écoulement du temps affiché en début de cuisson (120 minutes maximum).

Quand vous souhaitez utiliser le four:

- Placez le minuteur sur la position manuelle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (utilisation du four sans l'aide du minuteur) ou tournez le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre sur le repère maximum. Ramenez ensuite la manette sur le repère choisi correspondant au temps nécessaire à la cuisson (utilisation du four à l'aide du minuteur).
- Placez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur les positions désirées selon la cuisson à effectuer.

Après écoulement de la durée affichée, une sonnerie retentit et le four s'arrête automatiquement.

A la fin de la cuisson, ramenez les commandes de four sur la position Arrêt.

Les différentes positions de cuisson

La cuisson traditionnelle

La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants.

☞ **Comment procéder ?**

Pour les pâtisseries, les gratins, les quiches,…

1. Positionnez le sélecteur sur la position .
2. Placez le thermostat sur la température désirée.

Enfournez votre plat.

La cuisson par l'élément chauffant inférieur

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position du thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

☞ **Comment procéder ?**

1. Positionnez le sélecteur sur la position .
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfournez votre plat.

La cuisson au grilloir

⚠ **Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grilloir. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du grilloir se fait porte fermée et sous votre surveillance.**

⚠ **Pendant l'utilisation, la cuisinière devient chaude. Evitez de toucher les éléments chauffants de l'intérieur du four.**

La position grilloir s'emploie pour griller les pièces de viande (côte de bœuf, côtes de porc, …) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratin de pâtes, etc.). Si vous cuisez directement sur la grille (grillades), pensez à glisser la lèchefrite dans un gradin inférieur pour récupérer les jus des grillades.

☞ **Comment procéder pour les grillades**

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position et le thermostat sur la position maximum.
2. Placez la pièce à griller sur la grille support de plat et positionnez la grille à distance convenable du gril. Placez-le d'autant plus près que la pièce exige d'être saisie.
3. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
4. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
5. Faites griller la deuxième face.
6. Salez en fin de cuisson.

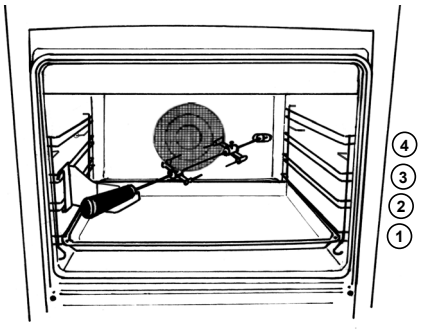
Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

☞ **Comment procéder pour les gratins**

1. Placez le plat sur la grille support de plat et glissez l'ensemble à distance convenable du gril.
2. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

La cuisson au tournebroche

⚠ **Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du tournebroche se fait porte fermée et sous votre surveillance. La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisson.**



☞ **Comment utiliser le tournebroche**

1. Fixez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette et bloquez-les à l'aide des vis.
4. Positionnez le support de broche sur les gradins 2 et 3, poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice sur la paroi de fond du four) et posez-la sur le support de broche.
5. Glissez la lèchefrite au gradin 1.
6. Retirez la poignée et fermez la porte.
7. Tournez le sélecteur de fonction sur la position et le thermosat sur la position maximum.

☞ **Pour sortir la pièce**

1. Mettez le thermosat et le sélecteur de fonctions sur les positions « arrêt ».
2. Fixez la poignée amovible sur la broche.
3. Sortez la broche du four.
4. Utilisez un gant thermique de cuisson pour retirer la lèchefrite et le support de broche.

La cuisson à chaleur tournante

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.

☞ **Comment procéder ?**

1. Positionnez le sélecteur sur la position .
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfournez vos plats aux gradins 1 et 3. Si vous désirez cuire un seul plat, nous vous conseillons de le placer à gradin 2.

La décongélation

Le ventilateur fait circuler de l'air froid dans le four et favorise ainsi la décongélation rapide des aliments congelés.

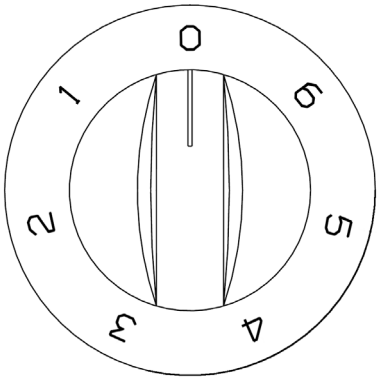
☞ **Comment procéder ?**

1. Enfournez votre plat au gradin 2.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position .
3. Positionnez le thermostat sur la position « arrêt ».

Les plaques électriques

Avant la première utilisation de la plaque électrique, faites-la chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée.



La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

Position 0 : Plaque à l'arrêt
Position 1 : Allure de chauffe minimale
Position 6 : Allure de chauffe maximale

Pour mettre à l'arrêt la plaque électrique, ramenez la manette correspondante sur la position « arrêt ».

⚠ **Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est encore chaud.**

⚠ **Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptibles de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc.).**

⚠ **Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**

⚠ **Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.

Positions	Cuisson
1	Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs…
3	Soupes de légumes secs, décongelation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes pâtes, bouillon, savarins, poisson
5	Omelettes,crêpes, biftecks
6	Biftecks, tranches de viande, biscuits, saisie de viande

CONSEILS D'UTILISATION

La table de cuisson

⚠ **Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

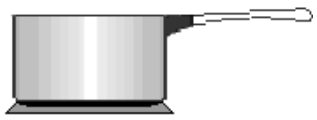
La plaque électrique

- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position « arrêt » avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson de pâtes, du riz, mijotage).
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce,…), positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

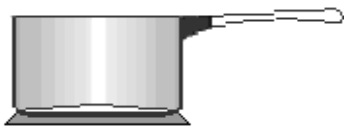
Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque et des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).

Bonne utilisation



Mauvaise utilisation



Le four

⚠ **Ne placez jamais de papier aluminium directement au contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**

Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

- Afin de réaliser des économies d'énergie, nous vous conseillons d'éteindre le four 5 minutes avant la fin de la durée de cuisson prévue. La chaleur résiduelle dans le four vous permettra de terminer la cuisson.
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis, des plats à bords hauts dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

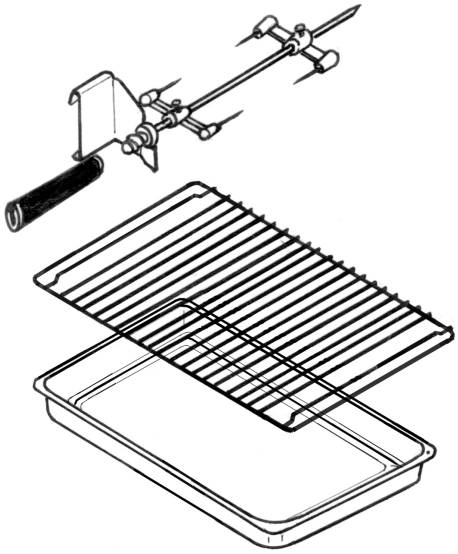
A. L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorés dessous que dessus.

ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser des plats, des moules à gâteaux,… résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre cuisinière est équipée :



- **D'une grille support de plat**

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisseries, etc. Votre plat doit être centré sur la grille.

- **D'une lèchefrite**

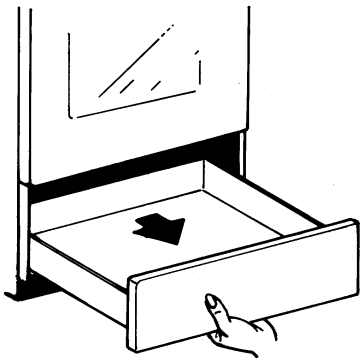
Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.
Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

- **D'un tournebroche**

Il est composé de :
2 fourchettes
1 broche
1 poignée
1 support de broche

- **D'un tiroir**

Le tiroir doit être uniquement utilisé pour y placer les accessoires fournis avec la cuisinière qui ne sont pas utilisés. **Ne placez pas dans ce tiroir des matières inflammables.**
Pendant et après le fonctionnement du four, le tiroir et les accesssoires s'échauffent.



Pour sortir le tiroir, tirez jusqu'à l'arrêt puis soulevez lentement et sortez-le complètement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.**

⚠ **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi, et retirez la prise de courant.**

⚠ **N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir, d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.**

La plaque électrique

Utilisez une éponge humide et un produit détergent, rincez et séchez. Si nécessaire, faites chauffer la plaque préalablement pour carboniser les salissures.
La plaque doit être maintenue bien sèche.
Périodiquement, vous pouvez l'essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

Bandeau de commande, manettes, couvercle de table, façade, tiroir et parois latérales de l'appareil

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

La table de cuisson

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs ou caustiques qui risqueraient de rayer et d'endommager la surface de la table.

Le four

⚠ **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage, éloignez les jeunes enfants.**

⚠ **N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.**

Principe

Les parois de votre four (sauf la sole et la paroi du fond) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.
La sole et la paroi du fond sont en émail brillant et lisse au toucher, le nettoyage est « manuel ».

Nettoyage catalytique

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades,…), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses.
Dans ce cas, à la suite de la cuisson, procédez de la manière suivante :

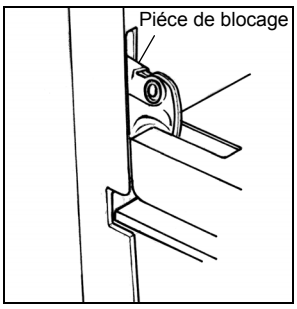
1. Retirez tous les accessoires du four (grille, lèchefrite,…),
2. Placez le thermostat sur le repère maxi puis laissez chauffer à vide 30 minutes.
3. Ensuite, placez le sélecteur sur la position puis laisser chauffer pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 45 minutes de nettoyage.
Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.
N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

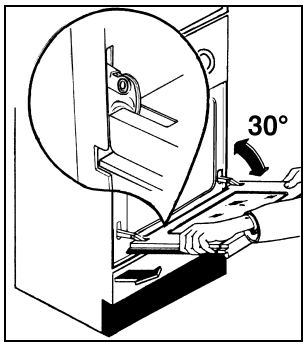
La porte du four

Pour un nettoyage complet de la porte du four il est recommandé de démonter comme suit :

- Ouvrez la porte complètement,
- Tournez les deux pièces de blocage sur les bras des charnières,



- Fermez partiellement la porte,

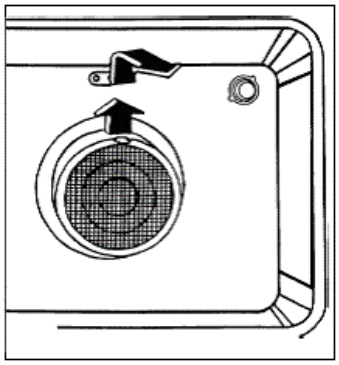


- Soulevez la porte et tirez vers l'avant.

Pour le montage de la porte, procédez à l'inverse.

Les accessoires et les gradins à fil
Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.

Le filtre à graisse
Lors de cuisson de viande (rôtis,…), pour éviter que des projections graisseuses n'incrustent la turbine, il faut que le filtre se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement.
Nettoyez-le à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.
Pour le retirer, il suffit de pousser la languette vers le haut.



REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

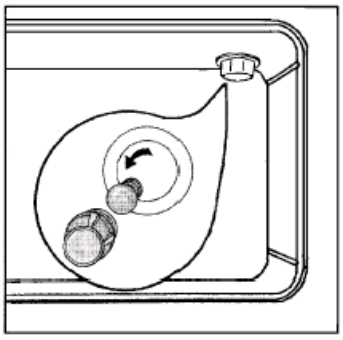
⚠ **Avant de procéder au remplacement de l'ampoule d'éclairage du four, veillez à ce que toutes les commandes soient sur la position « arrêt ».**
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous également que l'intérieur du four soit refroidi.

☞ **Pour remplacer l'ampoule :**

1. Dévissez le capuchon protégeant l'ampoule.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

Puissance :	25W
Voltage:	230/240V(50Hz)
Culot :	E14

4. Revissez le capuchon.
5. Rebranchez l'appareil.



EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y rémédier vous même

Symptômes	Solutions
1. Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	**Vérifiez que :** • la position de cuisson est adaptée, • la température sélectionnée est correcte, • la durée de cuisson est adaptée. • la grille est bien positionnée dans le four, • le récipient de cuisson est bien adapté.
2. Le four fume	**Vérifiez que :** • le four ne nécessite pas de nettoyage, • la préparation ne déborde pas, • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four. • La température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées.
3. Les plaques électriques et le four ne fonctionnent pas	**Vérifiez que :** • l'appareil n'est pas débranché, • il n'y a pas une coupure de courant, • les fusibles sont en bon état.

Si après avoir vérifié ces différents point l'anomalie persiste, contactez votre service après vente en lui donnant les indications suivantes :

1. Vos coordonnées
2. Détails clairs et concis sur l'anomalie
3. Le modèle, numéro de série et de produit de votre cuisinière. Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique située dans le coin gauche du chassis avant du four.
4. La date d'achat

GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

SERVICE APRES-VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur le coin gauche du chassis avant de four.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Caractéristiques techniques

Appareil isolé — Classe 1

Table de cuisson	Couvercle		
	Plaque avant droite	∅ 145 mm	1000 W
	Plaque arrière droite	∅ 180 mm	1500 W
	Plaque avant gauche	∅ 180 mm	2000 W
	Plaque arrière gauche	∅ 145 mm	1000 W
Four	Four		Électrique
	Grilloir		Électrique
	Eclairage du four		Ampoule 25W type E14
	Nettoyage		Catalyse
	Minuteur		
Accessoires	Grille		
	Lèchefrite		
	Tournebroche		
Dimensions de la cuisinière	Hauteur		855 mm
	Largeur		500 mm
	Profondeur		600 mm

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
93/68 ; 73/23 (Basse Tension) et modifications successives,
89/336 ; 90/31 ; 93/68 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives,
90/396 (Appareil Gaz) ; **93/68** (Directives Générales) et modifications successives.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité

- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique

Vérifiez que :

- La puissance de l'installation est suffisante,
- Les lignes d'alimentation sont en bon état,
- Le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- L'installation fixe comporte un dispositif possèdant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.
- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :

- NF C 15100 Installations électriques à basse tension.

⚠ **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

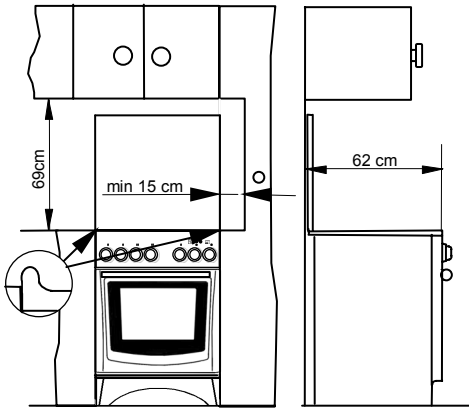
INSTALLATION

Emplacement

L'emballage et les revêtements en plastique retirés, installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré. Elle doit être éloignée des rideaux, papiers, alcool, essence, etc...).

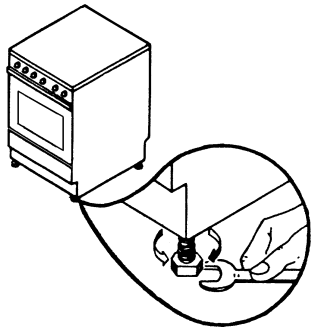
⚠ **L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.**

Cette cuisinière est de classe « 1 » en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes.
Respectez une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles. Ces meubles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de la cuisinière. Cette disposition assure la protection du mobilier.



Mise à niveau

Cette cuisinière est équipée de pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.



Raccordement électrique

⚠ **Quelque soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur prescriptions de la norme NF C 15.100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**

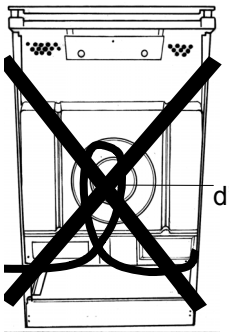
⚠ **L'appareil ne doit pas être raccordé á l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).**

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.



⚠ **Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il ne doit être remplacé que par un tehnicien qualifié.**

Avant le raccordement vérifiez que:

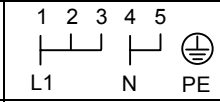
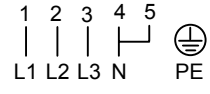
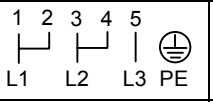
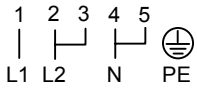
- La prise utilisée pour le raccordement est facilement accessible lorsque la cuisinière est installée.
- Les fusibles, ainsi que l'installation électrique domestique, sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- Le câble d'alimentation et les lignes d'alimentation sont en bon état.
- Le diamètre des fils est conforme aux règles d'alimentation.
- L'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

⚠ **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse ou pour une installation non conforme à la législation en vigueur.**

Comment procéder ?

1. Dévissez et retirez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées dans le tableau ci-dessous.
3. Immobilisez-le à l'aide d'un serre câble.
4. Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau.
5. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Tableau n°1

Tension nominale	230V 1N, 230/400V 3N, 230V 3~, 230/400V 2N			
Type de branchement	Monophasé	Triphasé Y 3 ph. + neutre	Triphasé	Diphasé Y 2 ph. + neutre
Raccordement du câble sur la plaque à bornes				
Tension au réseau	1N/230 V	3N/400 V	3/230 V	2N/400 V
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Capacite du fusible	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Section du câble	3 x 6 mm^2	5 x 2,5 mm^2	4 x 4 mm^2	4 x 4 mm^2

342 700 874 - A-250205-01

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

ARTHUR MARTIN ELECTROLUX
Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso
Electrolux

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

342 700 874 - A-250205-01

The Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*
Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'euros dans plus de 150 pays à travers le monde.